

Kategorie

Salat

Titel

# Harzer Kartoffelsalat mit Rucola

Zutaten

300 g Kartoffeln

50 g Rucola

250 g Kirschtomaten

1 rote Zwiebel

glatte Petersilie

200 g Harzer-Roller-Käse

1 TL gekörnte

Gemüsebrühe

3 EL Obstessig

1 EL Senf, mittelscharf

Kräutersalz, Pfeffer,  
Spritzer flüssiger Süßstoff

1 EL Albaöl

Zutaten für 2 Personen

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale kochen, etwas auskühlen lassen, dann pellen.

Petersilie, Rucola und Tomaten waschen.

Petersilie grob hacken, Tomaten halbieren, Zwiebel fein würfeln.

Jede Harzer-Scheibe vierteln.

Die gekörnte Brühe in 250 ml warmen Wasser auflösen, abkühlen lassen.

Dann darin das Öl, die Gewürze, Zwiebel und Harzerstücke vermengen.

Kartoffeln in mundgerechte Scheiben schneiden, die Petersilie und Kirschtomaten mit den anderen Zutaten vermischen und 2 Stunden ziehen lassen.

Vor dem Servieren den grob zerkleinerten Rucola unterheben.